

# PASTAFROLLA DELLA LESSINIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastafrolla della Lessinia, pastafrolla, tortafrolla della Lessinia, pastafrolla di burro.



## La storia

Le origini di questa ricetta risalgono a metà dell'Ottocento. Fu creata a Roverè Veronese, località montana a 900 metri d'altitudine.

## Descrizione del prodotto

La "pastafrolla della Lessinia" è una torta molto friabile a base di farina, burro veronese, zucchero, tuorli d'uovo, strutto, sale, vaniglia, buccia di limone grattugiata, lievito in polvere.

## Processo di produzione

Si impasta zucchero, burro e strutto quindi si unisce la vaniglia e la buccia di limone grattugiata. Nella fase successiva si miscelano uova, sale e acqua a velocità elevata; poi si aggiungono, amalgamandoli a bassa velocità, la farina e il lievito in polvere. L'impasto così formato viene scaricato su di un nastro che lo porta allo sgranatore per essere sbriciolato. Attraverso altri nastri il prodotto arriva ad un rullo che stampa la forma. Le frolle formate passano sotto lo zuccheratore che le ricopre con un velo di zucchero semolato. Il prodotto passa attraverso il forno a tunnel ciclotermico suddiviso in cinque zone di cottura dove, nel complesso, il prodotto rimane per circa 15 minuti. Dopo il raffreddamento avviene il confezionamento.

## Usi

Ottima con vino da dessert.

## Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e negozi alimentari della provincia di Verona.

## Territorio interessato alla produzione

Monti Lessini, in provincia di Verona.

